

ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO TERERÉ BLEND NUTRITIVO

Preparation and sensory evaluation of the tereré nutritional herb

Resumo:

O objetivo deste trabalho é avaliar a aceitação sensorial do tereré blend nutritivo que consiste em uma mistura de ervas de tereré com a adição de ingredientes que buscam acrescentar valor nutricional para a bebida. Foram trinta e seis julgadores que avaliaram as características do produto e a aceitação de seu sabor. De acordo com a avaliação estatística 94% das pessoas avaliaram de maneira totalmente positiva o produto, o que nos mostrou que até para pessoas que não estavam tão acostumadas com essa bebida, a experiência foi boa com a erva. Isso torna esse produto muito promissor, pois é uma opção para as pessoas que já tem o hábito de tomar tereré, melhorarem a qualidade da bebida que estão ingerindo, tendo assim uma série de benefícios a sua saúde. E também de captar novos consumidores nesse ramo, pois além de ser refrescante e ter sabor agradável, tem o diferencial de beneficiar o funcionamento do corpo.

Abstract:

The objective of this work is to evaluate the sensory acceptance of tereré nutritive blend that consists of a mixture of tereré herbs with the addition of ingredients that seek to add nutritional value to the drink. Thirty-six judges evaluated the product's characteristics and the acceptance of its flavor. According to the statistical evaluation 94% of people evaluated the product completely positively, which showed us that even for people who were not so used to this drink, the experience was good with the herb. This makes this product very promising, as it is an option for people who are already in the habit of drinking tereré, to improve the quality of the drink they are ingesting, thus having a series of benefits for their health. And also to capture new consumers in this field, as in addition to being refreshing and having a pleasant taste, it has the differential of benefiting the functioning of the body.

A. Bortoluzzi¹;

A. Ferrari² ;

G. Baroni³;

E. H. Zanatta⁴

¹Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz
Av. das Torres, 500 - Loteamento Fag, Cascavel -
PR, 85806-095 Telefone: (42)9 9972-6131. Email:
(alebortoluzzi@yahoo.com)

²Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz
Av. das Torres, 500 - Loteamento Fag, Cascavel -
PR, 85806-095 Telefone: (45)9 9947-4748. Email:
(alvarooferrari@gmail.com)

³Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz
Av. das Torres, 500 - Loteamento Fag, Cascavel -
PR, 85806-095 Telefone: (42) 9 9800-0426. Email:
(gustavobaroni26@gmail.com)

⁴Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz
Av. das Torres, 500 - Loteamento Fag, Cascavel -
PR, 85806-095 Telefone: (45) 9 8803-5823. Email:
(edu.zanattagt@gmail.com)

Introdução

Tomar tereré (também conhecido como: mate gelado) é uma tradição comum em vários lugares do Brasil e da América Latina, essa bebida é muito disseminada em rodas de amigos principalmente em dias quentes, pois além de ser tomado com gelo, possui vários sabores de erva refrescantes.

Pensando nisso, e percebendo o grande mercado em volta dessa bebida, nesse trabalho visamos desenvolver uma erva de tereré inovadora que possua propriedades nutricionais que consigam trazer benefícios para o organismo da pessoa que a estiver ingerindo.

Sendo assim, além de estar aproveitando momentos reunidos com os amigos e família, a pessoa vai estar se hidratando e alimentando seu corpo com vitaminas e componentes importantes para sua saúde.

Para alcançar este objetivo mesclamos com uma erva de tereré alguns ingredientes específicos que possuem propriedades nutricionais que vão tornar nosso produto mais nutritivo e diferenciado dos concorrentes.

Os ingredientes foram: gengibre desidratado, laranja cristalizada e limão cristalizado. E suas propriedades nutricionais importantes, são: capacidade antioxidante, presença de vitamina C (HALLIWELL, 2001), alto teor de proteínas e fibras (FREITAS, 2010)

Para preparar o produto trituramos esses três ingredientes em um processador até que eles adquirissem uma consistência próxima de um pó, e após isso misturamos esse pó com a erva, formando um produto homogêneo.

Após o produto terminado ele foi apresentado para a análise sensorial em copos plásticos e canudos adaptados

Materiais e métodos

Elaboração Do Tereré Blend Nutritivo

Ingredientes

Foram utilizados como ingredientes: erva de tereré sabor hortelã, limão e burrito; raspas de: gengibre desidratado, limão cristalizado e laranja cristalizada, gelo e água. E os materiais utilizados para a realização da análise sensorial foram: copos plásticos de 180ml, canudos adaptados para funcionarem como uma bomba de tereré, jarras de plástico para servir a água com gelo e fichas de análise sensorial.

Elaboração

As ervas foram misturadas de forma homogênea para mesclar os sabores de cada uma, após isso os ingredientes nutricionais (gengibre desidratado, limão e laranja cristalizados) foram triturados no processador, buscando formar um pó uniforme para ser adicionado na erva. Então colocamos a erva já misturada com o pó nutricional em quantidades iguais nos copos plásticos, juntamente com o canudo. Dessa forma o produto foi entregue aos avaliadores juntamente com a ficha de análise sensorial, e, então os integrantes do trabalho serviram água gelada nas amostras para que fosse realizada a degustação.

O procedimento foi realizado no laboratório de nutrição do centro universitário FAG com os acadêmicos do quarto período do curso de farmácia, os quais por meio de técnicas de análise sensorial avaliaram o produto e descreveram qual foi sua percepção do mesmo.

Resultados e discussão

Após a avaliação sensorial de todo o público, foi realizada a análise da aceitação do produto pelas fichas dos julgadores, após realizar a leitura das fichas ficou evidente a grande aceitação da erva, pois não foi relatada nenhuma crítica negativa em relação ao produto, pelo contrário, o maior número de pessoas escolheu a opção: 'Gostei muitíssimo' para descrever a erva. Esse resultado foi até acima do esperado, pois a maioria das pessoas costuma consumir tereré com suco ou refrigerante (duas opções menos saudáveis) para tornar o sabor mais agradável, porém mesmo o produto sendo servido apenas com água gelada 94% do público afirmou ter tido uma boa experiência com o produto.

Os principais elogios ao produto foram relacionados a sua capacidade de ser muito refrescante e de possuir um sabor agradável e adocicado, sendo assim, as avaliações mostraram que o produto conseguiu cumprir seu objetivo, que era além de ser uma bebida ideal para dias quentes, também permitir que seus consumidores tivessem uma melhora na qualidade nutricional na ingestão do tereré.

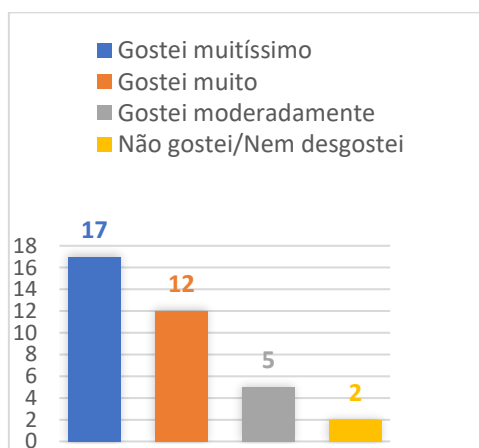


Tabela 1 – Votação do público por qual opção descreve melhor a amostra

Conclusão

Foi perceptível a aceitação do Tereré Blend Nutritivo, pelas ótimas avaliações recebidas, e um fator que pode ter favorecido esses resultados, é a adição de frutas cristalizadas, pois possuem uma fina camada de açúcar sobre elas, o que acrescentou um sabor mais doce para o produto, e, além do fato de ser servido gelado, outra coisa que tornou o produto mais refrescante, foi a utilização de ervas com essa característica.

Talvez por estarmos em uma região do país onde essa bebida é mais comum a avaliação tenha sido tão positiva, mas mesmo assim o objetivo do trabalho foi alcançado e foi comprovada a aceitação do público pelo produto.

Referências Bibliográficas

COUTO, M.A.L. ; CANNIATI-BRAZACA, S.G. QUANTIFICAÇÃO DE VITAMINA "C" E CAPACIDADE DE ANTIOXIDANTES DE VARIEDADES CÍTRICAS. São Paulo: Campinas, 2010.

LUCIO, I. B.; FREITAS, R. J. S.; WASZCZYNSKY, N. COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL DA INFLORESCÊNCIA DO GENGIBRE. São Paulo: Campinas, 2010.